

НОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ КУРИНОГО МЯСА

Горлов И.Ф., доктор сельскохозяйственных наук, профессор,
академик РАН

Семенова И.А., кандидат биологических наук

Андреев-Чадаев П.С., младший научный сотрудник

Учеными ГНУ НИИММП разработаны технические условия «Мясо ручной обвалки куриное» (ТУ 10.13.14-237-10514645-2018).

Мясо ручной обвалки – это мясо грудной и бедренной частей тушки курицы. Выпускается в охлажденном и замороженном состоянии. Рекомендуемый срок хранения замороженного мяса ручной обвалки куриного с даты выработки – не более 3 месяцев, охлажденного – не более 3 суток.

Мясо ручной обвалки имеет ряд преимуществ перед другими видами обработки (механической, комбинированной):

- повышенную биологическую ценность за счет большего содержания белка, оптимально сбалансированного по аминокислотному составу;

- высокие функционально-технологические свойства, которые представляют собой совокупность показателей, характеризующих уровни влагосвязывающей, влагоудерживающей и эмульгирующей способностей. Это связано с тем, что миофибриллы мяса ручной обвалки имеют более устойчивую белково-жировую систему;

- в процессе хранения сохраняется цвет изделия (без наличия серых оттенков), так как содержание гемовых пигментов в мясе ручной обвалки в 3 раза меньше. Переход нестабильных фосфолипидных соединений из костного мозга в мясную фракцию существенно снижает устойчивость цвета мяса механической обвалки во время хранения.

Разработанный инновационный продукт **«Мясо ручной обвалки куриное»** используют для производства деликатесов, полуфабрикатов, а также для диетического и детского питания.

Технология внедрена в АО «Агрофирма «Восток» Николаевского района Волгоградской области.

